

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kekurangan vitamin A (KVA) adalah Kondisi kesehatan yang terganggu sebagai hasilnya tubuh yang tidak terpenuhi akan vitamin A, terutama terjadi pada anak-anak di berbagai negara, khususnya di wilayah berkembang. Vitamin A merupakan nutrisi yang tidak dihasilkan oleh tubuh dan harus diperoleh dari asupan makanan sehari-hari, baik dari sumber hewani sebagai provitamin A maupun dari sumber nabati sebagai provitamin A (Maryuningsih dkk., 2021). Dampak serius dari KVA termasuk masalah gangguan penglihatan saat senja serta peningkatan risiko penyakit dan kematian karena infeksi seperti campak dan diare pada anak-anak. Rekomendasi asupan harian yang dianjurkan adalah sekitar 400–600 *retinol equivalents* per orang menurut pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2019 (Kemenkes R1, 2019).

Di seluruh dunia, sekitar 250.000-500.000 balita tiap tahunnya dinegara-negara berkembang menghadapi kasus kebutaan akibat kekurangan vitamin A (Risksedas, 2018). Di Indonesia, terdapat sekitar 20-40 juta kasus kekurangan vitamin A yang lebih ringan, yang dapat mengakibatkan penurunan daya tahan tubuh pada anak-anak (Gurning dkk., 2022). Kondisi kekurangan vitamin A (KVA) di Indonesia melibatkan berbagai kelompok usia, dengan tingkat kejadian tertinggi terjadi pada anak-anak (sekitar 57%), diikuti oleh dewasa muda (sekitar 29%), dan dewasa (sekitar 16%) (Maryuningsih dkk., 2021). Berdasarkan laporan Provinsi NTT tahun 2021, terdapat sekitar 7,4% bayi usia 6-11 bulan dan sekitar 8,7% anak balita usia 12-59 bulan yang tidak menerima suplemen vitamin A (Kemenkes, 2020). Data tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar balita di NTT berpotensi mengalami Kekurangan Vitamin A (KVA).

Ubi jalar kuning merupakan sumber karbohidrat yang penting, selain padi, jagung, dan singkong. Ubi jalar kuning memiliki kandungan karbohidrat berkisar antara 14,86% hingga 38,92% (A. Sanoussi dkk, 2016 *dalam* Khoir dkk., 2022).

Selain menjadi sumber karbohidrat dan energi, ubi jalar juga memiliki kandungan vitamin dan mineral, termasuk Zat Besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca), dan Natrium (Na). Ubi jalar kuning, khususnya, mengandung vitamin A dalam bentuk betakaroten (Erawati, 2006 *dalam* Fatmasari dkk., 2021). Tepung ubi jalar kuning ini dapat digunakan dalam industri makanan, termasuk sebagai bahan dalam pembuatan berbagai produk makanan, seperti pancake.

Pancake adalah hidangan bulat, datar, manis-gurih yang dibuat dengan mencampur butter, air/susu, telur, dan tepung terigu, lalu dipanggang hingga matang di frying pan. Pancake lebih disukai karena rasa pas, topping bervariasi, dan kemudahan dalam penyesuaian tekstur. Pancake dapat dinikmati sebagai makanan penutup atau camilan, sesuai dengan pilihan pribadi, menjadikannya favorit dalam kuliner yang mengakomodasi berbagai selera. Salah satu alternatif yang menarik adalah substitusi tepung ubi jalar kuning sebagai bahan utama dalam pembuatan pancake. Ubi jalar kuning dikenal memiliki tingkat  $\beta$ -karoten yang lebih tinggi dari pada tepung terigu biasa. Dengan demikian, substitusi ini dapat memberikan potensi tambahan dalam memperoleh asupan vitamin A melalui konsumsi pancake. Sifat organoleptiknya meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur sehingga akan mempengaruhi daya terima di masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat kesukaan pancake untuk mengatasi kekurangan vitamin A. Dengan memanfaatkan ubi jalar kuning sebagai alternatif pangan lokal, penelitian ini juga dapat mendukung pengembangan pangan lokal di NTT, mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, dan memperkuat ketahanan pangan wilayah.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis dapat merumuskan masalah penelitian sebagai berikut Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat kesukaan *pancake* dalam mengatasi kekurangan vitamin A.

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam melakukan penelitian ini yaitu:

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat kesukaan *pancake* sebagai upaya mengatasi kekurangan vitamin A

### **2. Tujuan khusus**

- a. Untuk mengetahui sifat organoleptik *pancake* yang di substitusi tepung ubi jalar kuning.
- b. Untuk mengetahui nilai gizi *pancake* yang di substitusi tepung ubi jalar kuning.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Peneliti dapat mengembangkan keterampilan dalam merancang eksperimen, mengumpulkan dan menganalisis data, serta menginterpretasikan hasil penelitian.

### **2. Bagi Masyarakat**

Untuk memberikan alternatif makanan yang lebih sehat dan bergizi kepada masyarakat, khususnya anak-anak yang rentan terhadap kekurangan vitamin A.

### **3. Bagi Institusi**

Penelitian ini dapat memperoleh citra positif sebagai pendukung penelitian ilmiah dan inisiatif berfokus pada kesehatan Masyarakat

## E. Keaslian Penelitian

Tabel 1  
Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan dan perbedaan
1.	Satrijo Saloko, Rini Nofrida dan Rizka Agusfiana Triutami (2022)	Potensi Ubi Jalar Kuning Dan Sorgum Sebagai Sumber Protein Dan Antioksidan Pada Kue Lumpur	Hasil penelitian ini mencatat bahwa rasio 60% tepung ubi jalar kuning dan 40% tepung sorgum (perlakuan P4) memberikan hasil terbaik berdasarkan uji kesukaan organoleptik (hedonik), kue lumpur yang dibuat dengan perlakuan P4 juga dinilai oleh panelis sebagai kue yang paling diterima	<b>Persamaan :</b> Sama-sama menggunakan bahan tepung ubi jalar kuning. <b>Perbedaan :</b> Pada penelitian tersebut produk yang diteliti adalah kue lumpur sedangkan penulis membuat pancake.
2.	Helena Sensia Dawut (2023)	Peningkatan Mutu Kue Tradisional Serabi Khas Manggarai Ntt Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)	Hasil penelitian juga menyatakan bahwa konsentrasi terbaik yang telah diuji adalah 40% ubi jalar ungu dan 60% bahan lainnya. Dalam konsentrasi ini, menghasilkan kue serabi dengan kualitas yang dianggap paling baik oleh panelis	<b>Persamaan :</b> keduanya berkaitan dengan penggunaan ubi jalar sebagai bahan tambahan dalam makanan <b>Perbedaan :</b> Pada penelitian tersebut produk yang diteliti adalah kue serabi sedangkan penulis membuat pancake.